



# SHLOMO

*Res' Oriental*

حَفِيظًا حَمِيمًا

## HERZLICH WILLKOMMEN

Wir heissen Sie herzlich bei uns willkommen.

Unser Name, Shlomo, kommt ursprünglich aus dem aramäischen und bedeutet «Frieden». In der Umgangssprache wird es als «Herzlich Willkommen» oder «Hallo» verwendet. Wir heissen Sie in unserem Restaurant wie bei uns Zuhause willkommen.

Gemeinsam Zuhause. Das Konzept dreht sich um die orientalische Lebensfreude und das Familiengefühl. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch den Orient. Fühlen Sie sich wohl und geniessen Sie kulinarische Erlebnisse in einzigartiger Atmosphäre.

Die traditionelle und frische Zubereitung dient als Schlüssel zur authentischen, orientalischen Küche. Feinste Mezze, orientalisches Gebäck und köstlicher Kaffee. Wir produzieren täglich frische Produkte aus regionalen Zutaten und traditionellen Gewürzen!

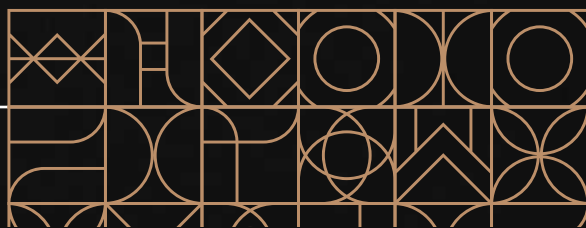
Fühlen Sie sich wie Zuhause!

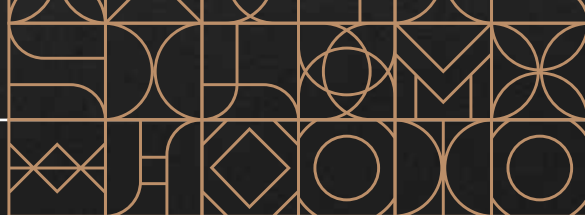
Ihre Gastgeber, Familie

*Petrus & Ozmen*



Entdecke unsere Gerichte  
in unserer Galerie auf der Website.





مَكَّةُ شَلُومُو

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

Geniessen Sie unsere hausgemachten Spezialitäten die täglich mit Liebe nach den traditionellen Rezepten zubereitet werden. Dazu erhalten Sie unser hausgemachtes Fladenbrot.

Unsere Auswahl an warmen und kalten Mezze sind unsere persönliche Empfehlung für ein einzigartiges Erlebnis.

*Geteilt lässt es sich noch besser geniessen!*

<b>für 1 Person</b> <b>4 Schalen</b> CHF 28.-	<b>für 2 Personen</b> <b>8 Schalen</b> CHF 56.-	<b>für 3 Personen</b> <b>12 Schalen</b> CHF 84.-
<b>für 4 Personen</b> <b>16 Schalen</b> CHF 112.-	<b>für 5 Personen</b> <b>20 Schalen</b> CHF 140.-	<b>für 6 Personen</b> <b>24 Schalen</b> CHF 168.-

**pro zusätzliche Schale + CHF 9.-**

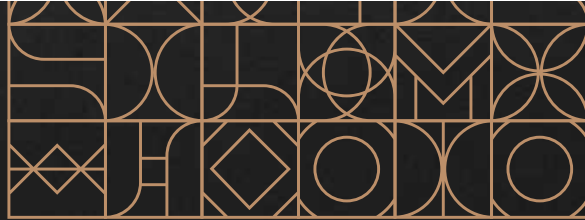
### Mezze Shlomo

Alle Gerichte (25 Schalen) sowie eine Auswahl an Dessert (exotische Früchte, Baklava) und Kaffee oder Tee

4 Personen – CHF 160.-

6 Personen – CHF 240.-

8 Personen – CHF 320.-



سُفْهُل

## SUPPE

### Schorba bil Addas ——— CHF 8.50

◆ Hausgemachte Linsensuppe nach traditionellem Rezept

### Schorba bil Chudra ——— CHF 9.-

◆ Hausgemachte Gemüsesuppe mit verschiedenen Kräutern

### Schorba bil Deijd ——— CHF 11.-

Hausgemachte Pouletsuppe

## KALTE MEZZE

Alle unsere Mezze Gerichte sind hausgemacht und werden mit frischen Zutaten zubereitet.

سَلَاتَة

## SALATE

### Tabbouleh ——— CHF 13.50

◆ Salat aus fein geschnittener Petersilie mit frischer Pfefferminze, Bulgur und Tomatenstückchen

### Alraesi Salat ——— CHF 14.-

◆ Mit Gurken, Zwiebeln, Petersilie, Peperoncini, Lattich und Schafskäse

### Fattousch ——— CHF 12.50

◆ Gemischter Salat mit Brotstücken an einer hausgemachten Granatapfelsauce

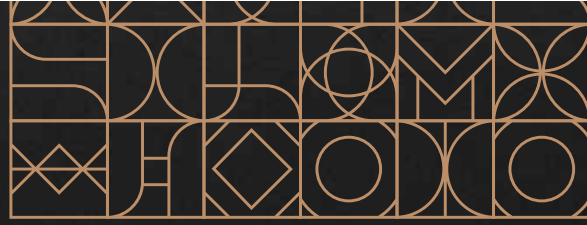
### Rocye Salat ——— CHF 12.-

◆ Hirten Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Petersilie Pfefferminze, Olivenöl und Zitrone

### Salat al Rahib ——— CHF 12.-

◆ Bulgur mit frischen Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Petersilie





## KALTE MEZZE

### Schaat Chudra skir ———— CHF 10.50

◆ Eine Auswahl von frischem, rohem Gemüse

### Laben b'chiar (Zaziki) ———— CHF 9.50

◆ Joghurt mit Gurken und Knoblauch

### Hummus klassisch ———— CHF 12.50

◆ Pürierte Kichererbsen mit Sesamsauce  
Zitrone und Olivenöl

### Matfuniye ———— CHF 12.–

◆ Gemüseintopf mit Aubergine, Peperoni, Zuchetti,  
Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce

### Hummus el Ars ———— CHF 13.–

◆ ◆ Pürierte Kichererbsen mit Sesamsauce,  
Zitrone und Olivenöl, (Pikant)

### Makdous ———— CHF 12.–

◆ ◆ Eingelegte Auberginen gefüllt  
mit Baumnüssen und Peperoni (Pikant)

### Hummus Snaubar ———— CHF 14.50

◆ Pürierte Kichererbsen mit  
Pinienkernen und Olivenöl

### Bamja ———— CHF 12.50

◆ Okra mit frischem Koriander  
an Tomatensauce und Olivenöl

### Hummus Beyrouti ———— CHF 13.–

◆ Pürierte Kichererbsen mit Petersilie  
Sesamsauce, Zitrone und Olivenöl

### Labneh ———— CHF 12.–

◆ Hausgemachter Ziegenquark  
mit Pfefferminze und Knoblauch

### Mutabal Batinjan ———— CHF 13.–

◆ Grillierte Aubergine püriert mit  
Sesamsauce und Olivenöl

### Poulet Tarator ———— CHF 14.–

Pürierte (gekochte) Pouletbrust  
mit Joghurt und Sesam Sauce mit Petersilie

### Babaghanush ———— CHF 12.–

◆ Pürierte Aubergine mit Peperoni, Tomaten,  
Petersilie, Pfefferminze, Knoblauch, Zitrone und Olivenöl

### Loubieh bi Zeit ———— CHF 12.–

◆ Grüne Bohnen mit Tomatensauce

### Aprach ———— CHF 12.–

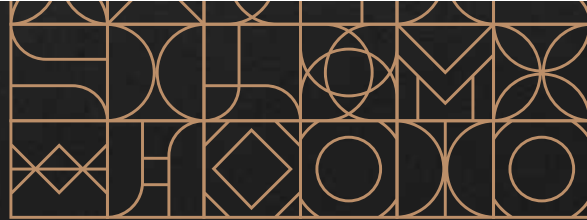
◆ Traubenblätter gerollt, mit Reis und Gemüse gefüllt

### Baloh ———— CHF 12.–

◆ Pürierte Linsen, Petersilie, Zwiebel mit Bulgur

### Muhammara ———— CHF 12.–

◆ ◆ Pürierte Peperoni mit Walnüssen (pikant)




مَعْزَة

## WARME MEZZE

Alle unsere Mezze Gerichte sind hausgemacht und werden mit frischen Zutaten zubereitet.

### Fatayer Spinat ————— CHF 12.50

 Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Spinat

### Kibbeh Fleisch ————— CHF 14.50

Frittierte Bällchen aus Bulgur gefüllt mit Hackfleisch und Zwiebeln


### Fatayer Fleisch ————— CHF 14.50

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hackfleisch (Rind), Tomaten und Pinienkernen

### Arayess Lahme ————— CHF 19.50

Grilliertes libanesisches Brot mit Lamm- und Kalbsgehacktem, Peterli und Pinienkernen gefüllt


### Rakakat bil Jibni ————— CHF 12.50

 Frittierte Teigrollchen mit würzigem Ziegenkäse und Kräutern gefüllt

### Jawäni bi Thum u Cousbara — CHF 19.50

Grillierte zarte Pouletflügeli (mariniert) mit Knoblauchsauce (auf Wunsch mit Koriander und / oder Granatapfelsauce)


### Sambussek Chudra ————— CHF 12.50

 Frittiertes Blätterteig gefüllt mit grünen Erbsen, Karotten und Zwiebeln

### Hommos bi Lahme (Lammfilet) CHF 19.50

Pürierte Kichererbsen mit grilliertem, geschnittenem Lammfilet

### Falafel ————— CHF 12.50

 Frittierte Kugeln aus Kichererbsen mit geheimer Gewürzmischung



### Sauda Djeij ————— CHF 13.50

Gebratene Pouletleber mit Granatapfelsauce oder Knoblauch-Zitronensauce


### Sojok hausgemacht ————— CHF 13.50

Grillierte Wurst (Kalb- und Lammfleisch) mit pikanten Gewürzen und Knoblauch

### Batata Hurra ————— CHF 10.50

  Gebratene Kartoffelstücke mit Knoblauch und Koriander (scharf)

### Kibbeh vegetarisch ————— CHF 13.50


 Frittierte Bällchen aus Bulgur und Kartoffeln mit Gemüse gefüllt

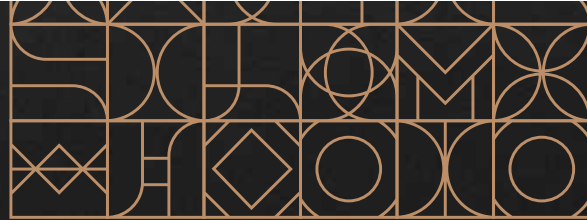
### Ketal ————— CHF 14.50

Couscous Bällchen gefüllt mit Hackfleisch, Zwiebeln und Petersilie

(in Ei gewälzt und an Butter gebraten + CHF 3.-)

### Kibbeh Käse ————— CHF 13.50

 Frittierte Bällchen aus Reis und Kartoffeln mit Käse (Feta und Mozzarella) gefüllt



مَدِينَة

## GRILL

أَرْض

## ERDE

Alle unsere Fleischgerichte sind hausgemacht und traditionell mariniert / gewürzt.  
Bei uns kommt nur Schweizer Fleisch auf den Grill und dadurch auf Ihren Teller.

### Schisch Dschedsch ——— CHF 28.-

Zarter Pouletspiess auf libanesische Art mariniert (250g)

### Köfte ——— CHF 28.-

Hackfleisch-Plätzchen (Rind und Kalb) nach Hausrezept gewürzt

### Schisch Lahme ——— CHF 32.-

Zarter Lammspiess auf libanesische Art mariniert (250g)

### Shlomo Spiess ——— CHF 28.-

Rind- und Kalbfleisch-Spiess (gehackt) mit Zwiebeln nach Hausrezept gewürzt

### Schisch Kebap ——— CHF 36.-

Zarter Rindsspiess auf libanesische Art mariniert (250g)

### Grillplatte ——— CHF 45.- pro Person

Von allem Etwas, damit Sie nichts verpassen!  
Diverse Fleischgerichte mit Beilage nach Wahl.

### Lammkottlet ——— CHF 32.-

Lammkottelet in Hausmarinade (250g)

**Beilage nach Wahl**

مَدِينَة

## WASSER

Alle unsere Fischgerichte sind frisch und traditionell mariniert / gewürzt.  
Wir setzen auf frische Fische und Meeresfrüchte, daher sind nicht jederzeit alle Gerichte erhältlich.

### Dorado Royal ——— CHF 38.-

Doraden (ganzer Fisch) saisonal gewürzt

### Crevetto Royal ——— CHF 35.-

Riesencrevetten-Spiess nach Hausrezept gewürzt

أَرْض

### Beilagen

Orientalischer Reis, Bulgur,  
Kartoffeln, Pommes Frites, Grilliertes Gemüse

Eine Beilage nach Wahl inklusive.

Weitere Beilagen CHF 7.50 pro Portion.



## TELLERGERICHTE



### Mezze Teller

Teller mit hausgemachten vegetarischen Mezze Spezialitäten

CHF 29.-

### Mezze Teller Grill

Teller mit einem Spiess (Köftespiess Lamm, Poulet- oder Rindspiess)

CHF 32.-



### Falafel Teller

Hausgemachte Falafel mit Hummus, Mutabal Batinjan und Fattousch

CHF 28.-

### Kavurma Lamm

Geschnittenes Lammfilet gebraten mit Peperoni und Zwiebeln

CHF 32.-

### Kavurma Poulet

Geschnittene Pouletbrust gebraten mit Peperoni und Zwiebeln

CHF 29.-

### Dolma

Zucchetti gefüllt mit Rindshackfleisch und Joghurtsauce

CHF 28.-

### Shlomo Teller

Lammfilet an Granatapfelsauce

CHF 32.-

### Bajan il Mehschi

Aubergine gefüllt mit Rindshackfleisch und Joghurtsauce

CHF 28.-

### Shamburek

Teigtaschen aus der Pfanne mit Hirtensalat (Rocye)



Vegetarisch: Gefüllt Champignons, Spinat, Kartoffeln und Petersilie

CHF 26.-

Fleisch: Gefüllt mit Rindshackfleisch, Zwiebeln und Petersilie

CHF 29.-



### Beilagen

Orientalischer Reis, Bulgur, Kartoffeln, Pommes Frites, Grilliertes Gemüse

Eine Beilage nach Wahl inklusive.

Weitere Beilagen CHF 7.50 pro Portion.



## KINDERGERICHTE

Auch für unsere kleinen Gäste denken wir mit.  
Gerne servieren wir unser Kindergericht oder Ihre Speise nach Wahl in kleiner Grösse.

### Shlomo Grillteller

CHF 15.-

Hausgemachte Hackfleisch-Plätzchen (Rind und Kalb) mit Reis oder Bulgur

### Kinder Chicken Nuggets

CHF 14.-

Chicken Nuggets mit Pommes Frites



مكنا

## DESSERTS

### Kunafa ————— CHF 12.-

Rundes süsses Gebäck aus Teigfäden  
gefüllt mit Käse und Pistazien

### Glacé ————— CHF 3.50 pro Kugel

Diverse Sorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella,  
Pistazien, Kaffee, Zitronensorbet

Mit Rahm + CHF 1.50 | Mit Schokoladensauce + CHF 1.50

### Baklawa ————— CHF 7.-

Blätterteiggebäck mit Pistazienfüllung  
Mit 1 Kugel Glacé + CHF 2.50

### Harisa ————— CHF 6.-

Griesskuchen mit verschiedenen Nüssen  
Mit 1 Kugel Glacé + CHF 2.50

### Exotico ————— CHF 14.-

Saisonaler Früchteteller

شاي وكافيه

## TEE & KAFFEE

### Tee ————— CHF 4.50

Diverse Sorten: Pfefferminze, Kräutertee, Verveine,  
Früchtetee, Kamille, Schwarztee

### Orientalischer Tee

1 Tee ————— CHF 3.50

1 Kanne (ca. 3 – 4 Tees) ————— CHF 12.-

### Pfefferminztee ————— CHF 5.50

Frischer hausgemachter Pfefferminztee

### Orientalischer Kaffee ————— CHF 5.50

### Doppelter Espresso ————— CHF 5.50

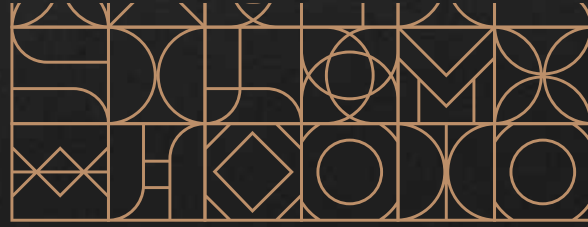
### Kaffee ————— CHF 4.50

### Cappuccino ————— CHF 6.-

### Espresso ————— CHF 4.-

### Latte Macchiato ————— CHF 6.50





## GETRÄNKE

### Mineralwasser

mit oder ohne Kohlensäure

5dl ————— CHF 5.50

### Süssgetränke

Coca Cola, Coca Cola Zero, Rivella rot, Rivella blau,  
Eistee Lemon, Eistee Peach, Fanta, Sprite, Apfelschorle

3.3dl ————— CHF 5.-

Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Beer

2.5dl ————— CHF 5.-

San Bitter

1dl ————— CHF 4.50

Red Bull

2.2dl ————— CHF 6.-

Gazosa Lampone (Himbeere)

3dl ————— CHF 6.-

### Hausgemachtes

Hausgemachte orientalische Limonade

5dl ————— CHF 6.50

Hausgemachter orientalischer Eistee

5dl ————— CHF 6.50

### Laban

Hausgemachter Ayran

5dl ————— CHF 6.-



## SÄFTE

### Ananassaft

3dl ————— CHF 5.50

### Orangensaft

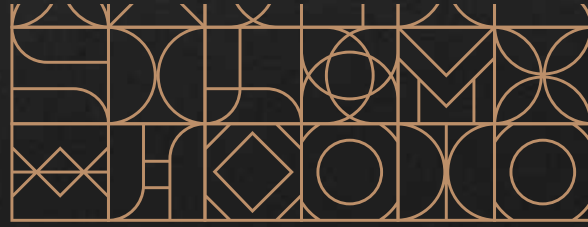
3dl ————— CHF 5.50

### Cranberrysaft

3dl ————— CHF 5.50

### Tomatensaft

2dl ————— CHF 5.50



شعلا

## BIER

### Müller Bräu Extra

offen 3dl ————— CHF 5.60

offen 5dl ————— CHF 7.50

### Müller Bräu Urweizen trüb

offen 3dl ————— CHF 5.80

offen 5dl ————— CHF 8.-

**Corona** ————— CHF 7.-

**Pale Ale** ————— CHF 7.50

**Kitzmann Weissbier** ————— CHF 8.50

### Libanesisches Bier

Beirut

3dl ————— CHF 7.-

## APÉRO

**Gespritzter Weisswein** ————— CHF 7.50

**Prosecco** ————— CHF 8.-

**Hugo** ————— CHF 11.50

**Lillet Spritz** ————— CHF 11.50

**Aperol Spritz** ————— CHF 11.50

**Martini Bianco** ————— CHF 8.-



# HERKUNFTSDEKLARATION

<b>Rind</b>	_____	Schweiz
<b>Kalb</b>	_____	Schweiz
<b>Poulet</b>	_____	Schweiz
<b>Lamm</b>	_____	Irland
<b>Dorade</b>	_____	Frankreich
<b>Crevetten</b>	_____	Vietnam
<b>Eier</b>	_____	Schweiz



## Vegetarisch

Alle Gerichte mit diesem Symbol sind vegetarisch. Fragen Sie unser Personal auch nach veganen Gerichten und Möglichkeiten.



## Scharfe Gerichte

Alle Gerichte mit diesem Symbol sind scharf. Der Schärfegrad kann je nach Gericht variieren und auf Wunsch angepasst werden (je nach Gericht)

Fragen Sie unser Personal bei Allergien sowie weiteren Fragen zu Inhaltsstoffen unserer Gerichte.